

TAGES - EMPFEHLUNGEN

APERO :	1 Glas Champagne Legras brut, blanc de blancs	13,00
0,1 Fürstenberg Pils vom Fass "Pfiff"	1,30 1 Glas Winzersekt rosé brut	7,50
1 Glas Sommer-Cocktail	7,50 1 Glas Haus-Cocktail	7,50
1 Glas Riesling Sekt trocken, Dr. Baumann	4,80 1 Glas Alkoholfreier Traubensecco	3,60
naturtrüber Apfelsaft mit Kirsch, Holunder- oder Johannisbeer vom Mattenhof		2,50

Klassische Gazpacho / Olivencrostini (a,c,g) 7,50

Gebratene Kalbsbriesrös'chen *

Pflücksalat / Orangendressing / knusprige Kartoffelwürfel (a,g) 16,80

Salat von bunten Kirschtomaten

Melone / Büffelmozzarella / Rucola / Basilikumpesto (g,h) 9,50

„Caesar Salad“

Parmesancroûtons / pochiertes Ei / Sardelle / Bacon (a,c,g) 11,80

Kaltes Roastbeef *

Brägele / Remouladensoße (c,g,6) 18,50

Wiener Backhendl (Bio)

Kartoffelsalat / Remouladensoße / Zitrone (a,c,g,6) 15,50

Knusperle vom Bodensee- Egli *

Salzkartoffel / Limettenkrem (a,c,g) 23,00

Bretonische Artischocken *

Holländischer Dipp / sauce vinaigrette 19,50

WEINEMPFEHLUNG

2017 Glottertäler Eichberg Weißburgunder Kabinett trocken	aus der 0,75 Lfl.	1/8 ltr.	4,00
2016 Glottertäler Eichberg Chardonnay Kabinett trocken	aus der 0,75 Lfl.	1/8 ltr.	4.80
2017 Glottertäler Rosé , trocken	aus der 0,75 Lfl.	1/8 ltr.	4,00
2015 Eichberg Weißherbst Auslese mild Dessertwein	aus der 0,5 Lfl.	1/8 ltr.	5,50
2016 Glottertäler „Roter Bur“ Spätburgunder trocken aus der Magnumflasche		1/8 ltr.	4.80

VORSPESIEN

Doppelte Rinderkraftbrühe mit Flädle (a,c,g)	6,50
Pikantes Rindertartar * Trüffelkaviar / Essiggurkenconfit / Schwarzbrot (a,c,d,j,g,6)	17,50
Suprême von geräuchertem Lachs * Apfelmus-Meerrettich / Pflücksalat / Rösti (a,c,g)	16,00
Gänsestopfleberterrine Baumkuchen / Kirschchutney / Brioche (a,c,g,9) dazu 0,1 Glas 2016 Glottertäler Gewürztraminer Spätlese	21,50 4,80
Würzige Fischsuppe von Edelfischen Koriander / Aioli / Weißbrot (a,i,j)	13,50
Badisches Schneckenragout im Pfännle serviert (a,g)	13,50

HAUPTGERICHTE

Aus eigener Jagd : Rosa gebratener Rücken vom Maibock Cassisjus / Kräutersaitlinge / Preiselbeerpfanneküchle / Knöpfle (a,c,g) am Tisch tranchiert ab 2 Personen, pro Person	34,00 34,00
Iberico Schweinekotelette * Tomaten – Olivensalat / Kräuterbutter (a,g)	21,50
Geschmorte Kalbskopfbäckchen Fregola Sarda Risotto / glasierte Babymöhren (a,c,g)	24,00
Züricher Kalbsgeschnetzeltes* Steinchampignons / knusprige Rösti (a,g,i)	22,00
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken * Kartoffelsalat / kalt gerührte Preiselbeeren / Zitrone (a,g)	22,00
Gegrillter Langustenschwanz Café de Paris butter / Zitrone / grüner Salat	43,00
Steinpilzgnocchi „vegetarisch“ / braune Butter / Parmesan * (c,g)	15,50

FISCHGERICHTE

Lebend frische Schwarzwald-Forelle „blau“ oder „Müllerin Art“ Zerlassene Butter / Zitrone / Salzkartoffel (a,g)	18,50
Würzige Fischsuppe von Edelfischen Koriander / Aioli / Weißbrot (a,g,i,j)	21,00

VOM GRILL

Rinder Filet (Färse) mit Kräuterbutter (g) 200 gr	29,50
Rib-eye (Färse) mit Kräuterbutter (g) 300 gr	27,50
Kalbskotelette mit Kalbsjus (a,g,i) 250 gr	24,50
Beilagen: Rösti / Bratkartoffel / Salzkartoffel / pommes frites / Knöpfe grüne Bohnen / grüner Salat / Tomatensalat (a,g,j)	4,00

SAMSTAGS und SONNTAGS

Gesottener Tafelspitz * geschabter Meerrettich / Bouillonkartoffel / Preiselbeeren (g,i,j)	18,00
--	-------

* diese Gerichte werden als kleinere Portion angeboten

DESSERTS

Dreierlei Sorbets / Früchtesoße / Früchte	8,00
Adlerwirts Kirschwasser – Eisbömble „gut getauft „ (a,c,g)	8,50
Schokoladen „mille feuille „ Kirschragout / karamellisierte Haselnüsse (a,c,g,h)	9,00
Crème caramel (c,g)	6,00
Dreierlei Käse / Feigensenf / Walnüsse / Trauben / Dörrfrüchtebrot (a,g,j)	13,50
Zum Abschluß 1 Täss'chen Espresso „Adlerwirtin's Art“ mit crème de café / Kirschwasser / Schlagrahm (g)	7,00
1 Täss'chen Ristretto „Baileys“ mit Sahnehäubchen (g)	7,00

Bitte verlangen Sie die Liste der kennzeichnungspflichtigen Zutaten und Allergenen.
Wir informieren und beraten Sie jederzeit gerne.

